1

GialloZafferano Collection



Dolci

Dessert prêt-à-porter. Crostate alla frutta, mousse al cucchiaio, torte al cioccolato, plumcake e muffin per la prima colazione

GRUPPO MONDADORI Dicembre 2022
Supplemento del mensile Giallo Zafferano
IN EDICOLA IL 3 DICEMBRE 2022

Collection Dolci

Torta Tenerina

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
25 minuti

**INGREDIENTI
PER UNO STAMPO
DA 24-26 CM DI DIAMETRO**

- **Cioccolato fondente al 55%** 200 g
- **Burro** 100 g
- **Uova** 4
- **Zucchero** 150 g
- **Farina 00** 50 g

PER SPOLVERIZZARE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Iniziate a tritare finemente il cioccolato, poi trasferitelo in una bastardella posta in un tegame con acqua (possibilmente l'acqua non dovrebbe venire a contatto con il fondo della bastardella o pentolino in cui avete versato il cioccolato) e scioglietelo a bagnomaria, mescolando di continuo. Solo quando il cioccolato sarà già sciolto, ma non eccessivamente caldo, unite il burro a pezzetti. Lasciate sciogliere anche questo continuando a mescolare. Poiché l'esatta temperatura di fusione del cioccolato è intorno ai 50°, il burro va aggiunto solo quando il cioccolato è sciolto, facendo in modo che non superi il suo punto di fusione (che è di circa 32°) ed evitando quindi che si separi. Lasciate intiepidire il composto di cioccolato e burro, mescolandolo di tanto in tanto e nel frattempo separate i tuorli dagli albumi in due ciotole differenti e capienti. A questo punto aggiungete a questi ultimi metà dello zucchero e montateli fino a ottenere un composto fermo e spumoso.

Tenete da parte gli albumi montati a neve e versate nei tuorli la parte restante di zucchero, poi montateli a velocità moderata fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
A questo punto con le fruste ancora in azione versate a filo il composto di cioccolato e burro ormai tiepido.
Continuate a sbattere fino a che non otterrete un composto uniforme. Aggiungete adesso gli albumi montati a neve in più riprese: iniziate con circa 1/3 degli albumi mescolando con una spatola o con una frusta. Incorporate poi gli albumi restanti, questa volta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Unite la farina, precedentemente setacciata e mescolate sempre con una spatola facendo dei movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Dovrete ottenere un composto liscio e uniforme. A questo punto imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 24-26 cm e versate al suo interno l'impasto appena preparato.
Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 25 minuti (si sconsiglia l'utilizzo del forno ventilato che potrebbe cuocere troppo l'esterno della torta e troppo poco la parte interna).
Una volta sfornata lasciate raffreddare la vostra torta tenerina prima di sformarla. Decorate con zucchero a velo e servite.



Chiffon cake

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
25 minuti


Cottura
60 minuti

**INGREDIENTI
PER UNO STAMPO
DA 21 CM DI DIAMETRO**

- **Zucchero extrafine** 300 g
- **Farina 00** 290 g
- **Acqua** 200 g
- **Olio di semi di girasole** 120 g
- **Uova** 385 g
- **Baccello di vaniglia** 1
- **Scorza di limone** 1
- **Lievito in polvere per dolci** 16 g
- **Cremor tartaro** 8 g
- **Sale fino** 2 g

PER SPOLVERIZZARE
- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Iniziate a setacciare la farina e il lievito in una ciotola e aggiungete lo zucchero. Unite il sale e mescolate con un cucchiaio per amalgamare le polveri. Prendete le uova e separate tuorli e albumi in due ciotole diverse. Riponete gli albumi in frigo. Aggiungete ai tuorli l'acqua a temperatura ambiente e l'olio di semi. Aggiungete anche la scorza grattugiata di un limone. Incidete una bacca di vaniglia per estrarre i semi con la punta di un coltellino e uniteli al composto di tuorli. Sbattete con una frusta fino a ottenere una crema omogenea. Quindi versatelo all'interno delle ciotole con le polveri. Mescolate con una frusta sino a ottenere un composto liscio e privo di grumi.

Riprendete gli albumi freddi e versateli nella ciotola di una planetaria quindi azionate la frusta e iniziate a montare gli albumi. Quando saranno diventati bianchi e spumosi, versate il cremor tartaro setacciandolo all'interno e continuate a far andare le fruste per qualche minuto. Quando gli albumi saranno ben montati, trasferitene una parte nell'impasto tenuto da parte e mescolate rapidamente con una spatola. Aggiungete poi gli albumi rimasti un po' alla volta mescolando sempre con una spatola dall'alto verso il basso per non smontarli.

Ora che l'impasto del dolce è pronto, versatelo delicatamente nello stampo per chiffon cake: noi abbiamo utilizzato uno stampo da 21 cm di diametro del fondo, 25 cm di diametro in superficie e 10 cm di altezza (non dovrà essere imburrato e infarinato), cercando di distribuirlo uniformemente. Infornate la chiffon cake in forno statico preriscaldato a 160° per circa 60 minuti (per forno ventilato a 150° per 45-50 minuti). Fate sempre la prova dello stecchino per verificarne la cottura e solo quando uscità pulito sfornate la chiffon cake. Aspettate 5-10 minuti e capovolgete lo stampo velocemente, aiutandovi con un piatto. Poggiate lo stampo sugli appositi piedini, in modo che il dolce prenda aria, si raffreddi e si stacchi dai bordi da solo.
Quando la torta sarà fredda eliminate il fondo dello stampo aiutandovi con un coltellino. Questa operazione va fatta velocemente per evitare che una parte di torta rimanga attaccata e si "strappi" sotto il peso del dolce. Sollevate quindi la base, spolverizzate con zucchero a velo e servite.



CupCake con frosting

RICETTA PER 12 CUPCAKE


Preparazione
30 minuti


Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 12 CUPCAKE

- **Burro** 120 g
- **Farina 00** 120 g
- **Zucchero** 120 g
- **Uova 165** g
- **Essenza di vaniglia** 1 cucchiaino
- **Lievito in polvere per dolci** 2 g
- **Sale fino** 1 pizzico

PER DECORARE

- **Zucchero a velo** 300 g
- **Burro** 150 g
- **Essenza di vaniglia** 1 cucchiaino
- **Burro** 150 g
- **Latte intero** 1 cucchiaio

Preparazione. Cominciate a portare a temperatura ambiente burro e uova. Versate quindi il burro ammorbidito in una ciotola, aggiungete lo zucchero e l'essenza di vaniglia (in alternativa usate scorza di limone). Azionate le fruste a velocità medio alta e lasciate che il composto monti leggermente.

Dopo qualche minuto unite le uova un po' alla volta, continuando a lavorare con le fruste. Non appena queste saranno incorporate, spegnete le fruste e sistemate un colino sulla ciotola per setacciare la farina e il lievito per dolci. Mescolate bene con una spatola ed ecco pronto l'impasto.

Riempite 12 pirottini di carta disposti in una leccarda da muffin. Sarà sufficiente riempire a cucchiaiate ogni stampino con circa 40 g di impasto. Prima di infornare sbattete più volte la teglia sul piano da lavoro, in questo modo andrete a livellare accuratamente la superficie e otterrete dei cupcake gonfi ma con la superficie piatta. Cuocete in forno caldo a 180° per circa 25 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare a temperatura ambiente prima di guarnirli.

Frosting e decorazione dei cupcake
Per guarnire noi abbiamo scelto un frosting americano caratteristico: si prepara in una ciotola mescolando con le fruste elettriche a velocità media il burro a temperatura ambiente insieme a metà dose di zucchero a velo, al latte a temperatura ambiente e all'essenza di vaniglia. Azionate le fruste e lavorate il tempo necessario affinché gli ingredienti si compattino tra loro. Quindi man mano aggiungete lo zucchero a velo che avete da parte, un cucchiaio alla volta. Alla fine avrete ottenuto una crema dalla consistenza liscia e cremosa. Trasferitela in una sac-à-poche con bocchetta a stella e guarnite le vostre tortine.



Glassa al cioccolato bianco

RICETTA


Preparazione
10 minuti


Cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER COPRIRE UNA TORTA DA 20 CM

- **Cioccolato bianco** 300 g
- **Panna fresca liquida** 175 g
- **Glucosio** 20 g
- **Gelatina in fogli** 2 g

Preparazione. Tritate finemente il cioccolato. Mettete poi in ammollo la gelatina in acqua fredda.
In un pentolino versate la panna e il glucosio. Scaldate il tutto fino a sfiorare il bollore. Spegnete il fuoco e aggiungete il cioccolato, mescolando fino a farlo sciogliere.

Scolate la gelatina e trasferitela all'interno del pentolino, poi mescolate fino a completo scioglimento. Versate la crema ottenuta all'interno di una ciotola e frullate tutto quanto con un mixer a immersione.

Coprite la glassa con la pellicola a contatto, lasciatela intiepidire e riponete in frigorifero fino a che sarà completamente fredda. Al momento dell'utilizzo mescolate con una spatola e utilizzate la glassa al cioccolato bianco per guarnire, a piacere, i vostri dolci.





Biscotti burro e marmellata

RICETTA PER 15 BISCOTTI


Preparazione
15 minuti + riposo


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 180 g
- **Burro** 100 g
- **Zucchero** 70 g
- **Tuorli** 2

PER FARCIRE

- **Marmellata** 30 g

PER SPOLVERIZZARE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Preparate l'impasto: in una ciotola unite la farina, lo zucchero e i tuorli leggermente sbattuti. Mescolate con le dita per amalgamare gli ingredienti. Aggiungete il burro a temperatura ambiente a tocchetti e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Trasferite l'impasto su un piano da lavoro e formate un filoncino di circa 30 cm di lunghezza, poi avvolgetelo nella pellicola e mettetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

Riprendete il filoncino di impasto e tagliatelo in dischetti dello spessore di 2 cm, utilizzando un coltello dalla lama liscia: con queste dosi otterrete circa 15 tocchetti. A questo punto preriscaldate il forno a 180° in modalità statica, poi foderate una leccarda con carta forno. Lavorate i dischetti fra i palmi delle mani per formare delle palline e posizionatele sulla leccarda, ben distanziate fra di loro.

Con il dito indice realizzate una leggera pressione nel centro di ogni pallina in modo da formare un piccolo incavo, poi cuocete nel forno statico preriscaldato a 180°, sul ripiano basso, per circa 20 minuti. Una volta cotti, sfornate i biscotti e lasciateli intiepidire, dopodiché aggiungete un cucchiaino della marmellata che preferite nell'incavo di ogni biscotto e spolverizzate con zucchero a velo.





Crostata alla frutta

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
40 minuti + riposo


Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA (PER UNO STAMPO DA 24 CM)

- **Tuorli** 2
- **Farina 00** 250 g
- **Baccello di vaniglia** 1
- **Zucchero a velo** 100 g
- **Burro** 150 g

PER LA CREMA PASTICCERA

- **Scorza di limone** 1/2
- **Zucchero** 120 g
- **Tuorli** 4
- **Latte intero** 500 g
- **Amido di mais** 40 g
- **Farina 00** 20 g

PER LA DECORAZIONE

- **Fragole** 250 g
- **Kiwi** 2
- **Ananas** 4 fette
- **Mirtilli** 20 g
- **Lamponi** 20 g
- **More** 20 g
- **Menta** q.b.

Preparazione. Per la pasta frolla: mettete in una ciotola la farina, lo zucchero a velo, i semi raschiati da una bacca di vaniglia e il burro freddo a pezzetti. Lavorate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto sabbioso, poi unite i tuorli d'uovo e impastate ancora. Quando avrete ottenuto un panetto omogeneo avvolgetelo nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Se non riuscite a lavorarlo bene in ciotola, trasferitevi su un piano di lavoro per compattarlo velocemente, sino a che non sarà omogeneo.

Preparate la crema pasticcera versando in un pentolino il latte. Profumate grattugiando la scorza di limone, accendete il fuoco a fiamma bassa e portate a sfiorare il bollore. Versate i tuorli in un altro pentolino più capiente, aggiungete lo zucchero e mescolate. Unite anche l'amido di mais e la farina. Mescolate per evitare la formazione di grumi. A questo punto il latte dovrebbe essere pronto, versatene un po' per stemperare il composto, mescolate, aggiungete il latte rimasto e mescolate ancora. Spostate il tutto sul fornello e cuocete la crema, mescolando di continuo, finché non sarà diventata soda. Ci vorranno all'incirca 10 minuti. Trasferite la crema in un contenitore basso e largo, copritela con pellicola a contatto e fate raffreddare a temperatura ambiente; poi mettetela in frigorifero a rassodare. Recuperate la pasta frolla, stendetela su una spianatoia leggermente infarinata e ricavatene un cerchio dello spessore di 4 mm circa, sollevate il disco con il matterello e srotolate nello stampo da 24 cm. Passate il matterello in superficie per staccare l'eccesso di pasta. Bucherellate il fondo coi rebbi di una forchetta e passate alla cottura in bianco: significa cuocere la base della crostata senza farcitura, in forno statico, già caldo a 180°, per circa 20/25 minuti. Sfornate la base di frolla e lasciatela raffreddare.

Lavorate la crema raffreddata con una frusta, trasferitela in una sac-à-poche e farcite il guscio di frolla quindi riponete la crostata in frigorifero. Nel frattempo passate al taglio della frutta. Iniziate dall'ananas, sbucciatelo e tagliatelo a fette spesse mezzo cm. Poi ricavate da ogni fetta 8 triangolini. Passate ai kiwi, sbucciateli, divideteli a metà e tagliateli a fettine. Eliminate il picciolo dalle fragole e ricavate 4 spicchi da ciascuna. Passate alla decorazione: iniziate con gli spicchi di fragole con la punta rivolta verso l'alto, poi aggiungete le fettine di kiwi. Continuate con l'ananas inserendo i triangolini fino a ricoprire quasi l'intera superficie. Completate guarnendo con i frutti di bosco e qualche fogliolina di menta qua e là.



Torta della nonna

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
30 minuti + riposo


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA (PER UNO STAMPO DA 26 CM DI DIAMETRO)

- **Farina 00** 450 g
- **Burro 200** g
- **Zucchero** 160 g
- **Uova** 2
- **Scorza di limone** 1

PER LA CREMA PASTICCERA

- **Latte intero** 500 g
- **Zucchero** 100 g
- **Farina 00** 50 g
- **Tuorli** 4
- **Scorza di limone** 1

PER GUARNIRE

- **Pinoli** 25 g
- **Albumi** q.b.
- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Per la crema pasticcera: in un pentolino versate i tuorli e lo zucchero, mescolate con la spatola e poi unite la farina. Mescolate ancora fino a ottenere un composto liscio e denso. Versate il latte in un altro pentolino, aromatizzate con la scorza di limone grattugiata e mettetelo sul fuoco. Quando avrà raggiunto il bollore, versate prima una piccola quantità di latte sul composto di uova per stemperarlo, mescolando con una spatola, poi aggiungetelo tutto e mescolate ancora. Trasferite il pentolino sul fuoco e fate addensare la crema a fuoco moderato girando continuamente, fino a quando non sarà densa e cremosa. Trasferite la crema in una ciotola e posizionatela sopra una ciotola più grande con cubetti di ghiaccio : in questo modo si raffredderà prima. Se non la utilizzate subito coprite con pellicola a contatto e trasferite in frigo.

Preparate la frolla: in un mixer mettete la farina e il burro freddo a pezzi e azionate le lame per pochi istanti per ottenere la sabbiatura. Trasferite il composto su una spianatoia e formate un incavo al centro, poi versate lo zucchero e le uova. Grattugiate la scorza di un limone e lavorate brevemente gli ingredienti e date alla frolla la forma di un panetto. Appiattitelo leggermente e avvolgetelo nella pellicola trasparente, poi riponete in frigorifero a rassodare per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo di raffreddamento della frolla, stendete l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato fino a uno spessore di 2-3 mm; potete mettere l'impasto fra due fogli di carta forno per stenderlo più facilmente. Imburrate e infarinate uno stampo da crostata, poi arrotolate la frolla sul mattarello e adagiatela all'interno dello stampo. Premete con le dita per far aderire l'impasto sulla base e sui bordi, poi eliminate l'eccesso. Bucherellate la base con i rebbi di una forchetta e farcite con la crema pasticcera fredda.

Impastate nuovamente gli avanzi di frolla e stendete l'impasto sempre a uno spessore di 2-3 mm, poi arrotolate il disco di frolla sul mattarello e srotolatelo sullo stampo per coprire la crema. Premete i bordi con le dita per sigillare e passate sopra il mattarello per eliminare l'eccesso. Spennellate la superficie con poco albume e bucherellatela con i rebbi di una forchetta, poi cospargete con i pinoli. Cuocete in forno statico preriscaldato a 160° per 50 minuti, poi alzate la temperatura a 180° e cuocete per altri 10 minuti. Se la superficie dovesse scurirsi troppo durante la cottura potete coprirla con un foglio di alluminio. Sfornate e lasciate raffreddare, spolverizzate con lo zucchero a velo.



Crema pasticcera al cioccolato

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Cioccolato fondente al 55%** 100 g
- **Latte intero** 500 g
- **Baccello di vaniglia** 1
- **Tuorli** 75 g
- **Zucchero** 140 g
- **Amido di mais (maizena)** 45 g
- **Sale fino** 1 pizzico

Preparazione. Iniziate tritando il cioccolato fondente. Versate in un pentolino il latte, unite i semini di una bacca di vaniglia e ponete il baccello in infusione. Mettete sul fuoco e portate a sfiorare il bollore. Intanto in un altro pentolino versate lo zucchero, unite ora i tuorli e lavorate tutto con una spatola. Unite anche l'amido di mais e un pizzico di sale.

Versate poco latte caldo sul composto per stemperarlo, avendo cura di eliminare prima il baccello lasciato in infusione, e mescolate con la spatola. Dopodichè versate tutto il restante continuando a mescolare con una frusta a mano. Portate di nuovo sul fornello e fate addensare a fuoco moderato la crema. Una volta addensata, spegnete il fuoco e trasferitela in una ciotola.

Aggiungete il cioccolato fondente tritato e mescolate sempre con una frusta fino a quando non sarà completamente sciolto e amalgamato. La vostra crema pasticcera al cioccolato è pronta. Potete farla raffreddare coprendo con pellicola per alimenti a contatto in modo che non si formi la crosticina in superficie. Poi potrete utilizzarla per farcire torte, per decorare o come dessert al cucchiaio.





Granola al cioccolato

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI
PER 250 GRAMMI
DI GRANOLA

- **Fiocchi di avena** 100 g
- **Gocce di cioccolato fondente** 80 g
- **Cacao amaro in polvere** 5 g
- **Miele millefiori** 50 g
- **Acqua** 50 g
- **Nocciole intere** 30 g
- **Anacardi** 30 g
- **Arachidi** 30 g

Preparazione. Versate il miele e l'acqua in un'ampia padella antiaderente, poi accendete il fuoco e mescolate a fiamma medio-bassa fino a quando inizierà a sobbollire. Intanto tritate grossolanamente le nocciole, gli anacardi e le arachidi.

Quando lo sciroppo inizierà a fare le prime bolle alzate la fiamma e aggiungete la frutta secca e i fiocchi d'avena. Mescolate con un cucchiaio di legno fino ad amalgamare tutti gli ingredienti, poi abbassate il fuoco e continuate a cuocere per circa 20 minuti a fiamma medio-bassa, mescolando ogni 5 minuti circa.

Quando la granola risulterà dorata e leggermente tostata, spegnete il fuoco e versatela in una teglia di alluminio. Distribuite il composto uniformemente e lasciate raffreddare completamente. Una volta raffreddata, trasferite la granola in una ciotola, quindi unite il cacao insieme alle gocce di cioccolato. Mescolate bene e utilizzate la granola al cioccolato come preferite.





Plumcake al limone

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
45 minuti

INGREDIENTI
PER UNO STAMPO
DA 26X11 CM

- **Farina 00** 180 g
- **Zucchero** 160 g
- **Uova** 155 g
- **Burro** 150 g
- **Fecola di patate** 50 g
- **Succo di limone** 25 g
- **Scorza di limone** 2
- **Lievito in polvere per dolci** 16 g
- **Semi di papavero** 7 g

PER LO STAMPO

- **Burro** q.b.
- **Farina 00** q.b.

Preparazione. Per prima cosa sciogliete il burro e lasciatelo intiepidire. Intanto setacciate in una ciotola capiente la farina, la fecola e il lievito per dolci.

In un'altra ciotola rompete le uova, aggiungete lo zucchero e mescolate qualche minuto con una frusta. Profumate con la scorza di limone grattugiata. Versate poi il succo e il mix di polveri. Aggiungete anche i semi di papavero e il burro fuso.

Versate il composto in uno stampo svasato da 26x11 cm, imburrato e infarinato. Immergete un tarocco in un po' di burro fuso e create una linea lunga che divide l'impasto. Cuocete il plumcake in forno statico preriscaldato a 190° per circa 45 minuti; fate la prova stecchino per sicurezza. Quando sarà pronto, lasciate raffreddare il vostro plumcake al limone prima di gustarlo.





Salame al cacao

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 minuti + riposo


Cottura
no

INGREDIENTI

- **Biscotti secchi** 180 g
- **Burro** 125 g morbido
- **Zucchero di canna** 100 g
- **Cacao amaro in polvere** 60 g
- **Tuorli** 2
- **Cognac** 10 g
- **Sale fino** 1 pizzico

Preparazione. Per prima cosa sbriciolate i biscotti secchi e teneteli da parte. Versate in una ciotola capiente il burro morbido e lo zucchero di canna. Unite anche il sale e lavorate gli ingredienti con le fruste elettriche sino a ottenere un composto omogeneo. Unite al composto i tuorli e il liquore. Mescolate nuovamente sino a completo assorbimento.

Versate nella ciotola il cacao amaro setacciato e lavorate con le fruste elettriche per qualche secondo. Incorporate i biscotti sbriciolati nella ciotola. Mescolate gli ingredienti per amalgamare bene il tutto.

Trasferite il composto su un foglio di carta forno e, con le mani, formate il salsicciotto arrotolando la carta. Pressate bene per compattare e avvolgete il salame con la pellicola. Lasciate rassodare in frigorifero per circa 2 ore. Tagliate il salame al cacao a fette e gustatelo!



Torta magica

RICETTA PER 4-6 PERSONE


Preparazione
30 minuti + riposo


Cottura
80 minuti

**INGREDIENTI
PER UNA PIROFILA
QUADRATA DA 20 CM
ALTA 6 CM**

- **Latte intero** 500 ml
- **Zucchero** 150 g
- **Burro** 125 g
- **Farina 00** 115 g
- **Uova** 4
- **Acqua** 1 cucchiaio
- **Estratto di vaniglia** 1 cucchiaio
- **Succo di limone** 1 cucchiaino
- **Sale fino** 1 pizzico

PER GUARNIRE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Fate fondere il burro in un pentolino, facendo attenzione a non farlo scurire, versatelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Dividete poi gli albumi dai tuorli e versate i tuorli in una ciotola, in cui aggiungerete lo zucchero.
Ora con le fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero per almeno 10 minuti, finchè il composto non diverrà chiaro e spumoso. Sempre sbattendo, unite ai tuorli con lo zucchero anche un cucchiaio di acqua molto fredda e un cucchiaio di estratto di vaniglia. Se non avete le fruste elettriche potete eseguire il procedimento con la planetaria o con le fruste a mano.
Aggiungete un pizzico di sale e il burro fuso che avete fatto raffreddare, quindi continuate a sbattere per qualche minuto.
Setacciate la farina poco alla volta all'interno del composto e amalgamatela per farla assorbire completamente; nel frattempo mettete a scaldare il latte in un pentolino. Una volta caldo versatelo nel composto e lasciate incorporare per circa 1 minuto.
È fondamentale che il composto non presenti grumi; se così fosse, potete setacciarlo con un colino a maglie strette aiutandovi con il dorso di un cucchiaio per eliminare i grumi.

Prendete gli albumi a temperatura ambiente e versateli in una ciotola, iniziate a montarli con le fruste elettriche perfettamente pulite iniziate a montare unendo il succo di limone quando gli albumi saranno diventati chiari: darà stabilità al composto. Dovrete montarli a neve non troppo ferma. Incorporate con una frusta delicatamente gli albumi montati a neve, in modo da non smontarli e amalgamate fino a ottenere un impasto piuttosto liquido.

Imburrate la teglia e foderate sia il fondo che i bordi con la carta forno. Le dimensioni della teglia sono importanti per ottenere lo spessore corretto della torta. Quindi versate il composto nella teglia e mettete in forno statico preriscaldato a 150° per circa 80 minuti, finchè la superficie della torta non risulterà ben dorata. Estraete la torta dal forno e lasciatela raffreddare completamente a temperatura ambiente, dopodichè ricopritela con un velo di pellicola e lasciatela compattare in frigo per almeno 2 ore. Quando la torta si sarà compattata, sformatela dalla teglia, eliminando la carta forno e tagliatela a cubotti. Per facilitare il taglio, usate un coltello a lama liscia bagnato con dell'acqua oppure usate un filo di nylon. Sistemate i cubotti su un piatto da portata e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Torta di more

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
25 minuti + riposo


Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER LA FROLLA PER UNO STAMPO DA 18 CM

- **Zucchero a velo** 100 g
- **Farina 00** 250 g
- **Tuorli** 2
- **Burro** 125 g
- **Scorza di limone** 1/2
- **Sale fino** 1 pizzico

PER LE MORE

- **More** 400 g
- **Zucchero di canna** 75 g
- **Scorza di limone** 1/2

Preparazione. Versate in una ciotola le more, aggiungete lo zucchero di canna e la scorza di mezzo limone grattugiata. Mescolate con un cucchiaio, coprite con pellicola per alimenti e lasciate macerare le more a temperatura ambiente per almeno 4 ore (eventualmente anche tutta la notte).

Per la pasta frolla: in un mixer versate la farina setacciata, un pizzico di sale e il burro freddo a tocchetti, quindi azionate brevemente le lame per ottenere un composto sabbioso. Versatelo su un piano di lavoro (oppure in una ciotola) e aggiungete lo zucchero a velo setacciato e la scorza di mezzo limone grattugiata. Create la classica fontana con l'incavo al centro nel quale inserire i 2 tuorli. Iniziate ad amalgamare il tutto prima con la forchetta, poi, quando le uova avranno assorbito le polveri, potete proseguire a mano. Impastate brevemente perché la frolla non si scaldi troppo con il calore delle mani e rimanga friabile. Formate un panetto, appiattitelo e avvolgetelo nella pellicola, quindi riponetelo in frigorifero almeno 30 minuti. Trascorse le ore di macerazione delle more, fatele scolare in un colino raccogliendo il liquido nella ciotola. Riprendete la frolla e prelevatene 2/3, il resto riponetelo in frigorifero sempre avvolto da pellicola. Spolverizzate il piano di lavoro con pochissima farina e stendete la frolla con il mattarello in un disco dello spessore di circa mezzo centimetro. Poi arrotolate la sfoglia sul mattarello e srotolatela su una tortiera forata di 18 cm con i bordi ondulati.

Fate aderire il fondo e il bordo della pasta allo stampo, eliminate la pasta in eccesso facendo scorrere il mattarello sul bordo della teglia. Bucherellate il fondo della crostata con i rebbi di una forchetta. Farcite la crostata con le more che avete scolato, distribuendole in modo omogeneo. Ora riprendete la pasta frolla rimanente e stendetela tra due fogli di carta da forno, poi eliminate uno dei fogli e aiutatevi con l'altro per trasferire la frolla sulla farcia in modo da coprirla completamente. Fate aderire bene i bordi eliminando la pasta in eccesso. Con i rebbi della forchetta bucherellate la superficie. Cuocete la crostata in forno preriscaldato statico a 175° per 35 minuti, nel ripiano più basso del forno. Trascorso questo tempo ponete la torta sul ripiano centrale e proseguite la cottura per altri 5 minuti per farla dorare in superficie. Terminata la cottura, lasciate raffreddare completamente la torta prima di servirla.



Tartufi rossi

RICETTA PER 26 TARTUFINI


Preparazione
40 minuti + riposo


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Pan di Spagna** 230 g
- **Cioccolato fondente** 200 g
- **Lamponi** 100 g

PER LA COPERTURA

- **Cioccolato bianco** 450 g
- **Colorante alimentare** q.b.

Preparazione. Tritate il cioccolato fondente, fatelo sciogliere a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo tagliate il pan di Spagna a cubetti e trasferitelo in una ciotola. Versate il cioccolato fuso nella ciotola con il pan di Spagna e iniziate a mescolare con una spatola, poi impastate con le mani. Aggiungete i lamponi interi, che avrete precedentemente lavato e asciugato, e continuate a impastare per ottenere un composto compatto.

Formate delle palline da circa 20 grammi l'una: con queste dosi ne otterrete circa 26. Adagiate le palline su un vassoio foderato con carta forno e trasferitele in frigo. Tritate il cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria, poi versatelo in una ciotola. Aggiungete il colorante al cioccolato fino a ottenere un bel colore rosso, poi frullate con un mixer a immersione per rendere il composto liscio e lucido.

Riprendete le palline dal frigorifero e tuffatene 2-3 alla volta nel composto, rigirandole per coprirle in modo uniforme. Scolate le palline con l'aiuto di una forchetta e posizionatele nuovamente sul vassoio con carta forno. Utilizzate l'estremità del manico di un cucchiaino per realizzare dei decori con il cioccolato rosso, poi riponete in frigorifero per 1-2 ore. Una volta asciugati, servite i vostri tartufi rossi nei pirottini di carta.





Tiramisù

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
40 minuti + riposo


Cottura
6 minuti

**INGREDIENTI
PER UNA TEGLIA
DI 30X20 CM**

- **Mascarpone** 750 g
- **Uova** 260 g
- **Savoiardi** 250 g
- **Zucchero** 120 g
- **Caffè 300** g

PER DECORARE

- **Cacao amaro in polvere** q.b

Preparazione. Fate il caffé con la moka, poi zuccherate a piacere (noi abbiamo messo un cucchiaino) e lasciatelo raffreddare in una ciotolina bassa e ampia. Separate le uova dividendo gli albumi dai tuorli. Montate i tuorli con le fruste elettriche, versando solo metà dose di zucchero. Non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso, con le fruste ancora in funzione, potrete aggiungere il mascarpone, poco alla volta. Incorporato tutto il formaggio avrete ottenuto una crema densa e compatta; tenetela da parte.

Montate gli albumi con le fruste elettriche. Quando saranno schiumosi versate il restante zucchero un po' alla volta. Dovrete montarli a neve ben ferma; otterrete questo risultato quando rovesciando la ciotola la massa non si muoverà. Prendete una cucchiaiata di albumi, versatela nella ciotola con la crema di mascarpone e mescolate energicamente con una spatola, così stempererete il composto. Dopodiché procedete ad aggiungere la restante parte di albumi, poco alla volta, mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto. La crema al mascarpone è pronta.

Distribuitene una generosa cucchiaiata sul fondo di una pirofila di vetro. Inzuppate per pochi istanti i savoiardi prima da un lato e poi dall'altro nel caffè freddo. Man mano distribuite i savoiardi imbevuti nella pirofila, cercando di sistemarli tutti in un verso, così da ottenere un primo strato di biscotti. Aggiungete altra crema al mascarpone e livellatela in modo da coprirli completamente. Continuate a distribuire i savoiardi imbevuti nel caffè, poi realizzate un altro strato di crema e livellate bene la superficie. Trasferite la crema rimasta in una sac-à-poche con beccuccio liscio di diametro 12 mm e realizzate dei ciuffetti per tutta la dimensione della teglia. Spolverizzate con del cacao amaro in polvere e lasciate rassodare in frigorifero per un paio d'ore. Il vostro tiramisù è pronto.



Biscotti con crema al cioccolato bianco

RICETTA PER 16 BISCOTTI


Preparazione
30 minuti + riposo


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- **Farina di nocciole** 20 g
- **Farina 00** 380 g
- **Tuorli** 30 g
- **Zucchero di canna** 200 g
- **Burro** 180 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Scorza di limone** 1/2

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

- **Cioccolato bianco** 150 g
- **Panna fresca** 90 g
- **Estratto di vaniglia** mezzo cucchiaino

PER GUARNIRE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Versate nella ciotola della planetaria lo zucchero di canna, il burro freddo a cubetti e un pizzico di sale. Unite anche la scorza di mezzo limone e lavorate gli ingredienti con il gancio. Unite dopo un paio di minuti i tuorli e lavorate ancora un po' il composto. Aggiungete la farina 00 e la farina di nocciole. Impastate fino a ottenere un impasto uniforme e compatto. Trasferite sul piano di lavoro, lavorate la frolla velocemente con le mani formando un panetto. Avvolgete con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per la ganache: tritate il cioccolato bianco con un coltello. Mettete la panna in un pentolino, portate a bollore poi spegnete il fuoco. Versate la panna calda sul cioccolato tritato. Mescolate energicamente. Aromatizzate con l'estratto di vaniglia e mescolate ancora per qualche secondo. Emulsionate la crema con il mixer a immersione. Coprite con pellicola a contatto e riponete per 30 minuti in frigorifero.

Stendete il panetto di frolla a circa ½ cm di spessore e ritagliate 32 dischi con un coppapasta da 6 cm di diametro. Adagiate 16 dischi su una teglia rivestita con carta da forno. Fate lo stesso con gli altri 16 dischi forati al centro con un coppapasta da 2,5 cm. Cuocete i biscotti bucati e pieni a 180° per 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente sia i dischi che i biscotti con il buco. Trasferite i biscotti interi su un vassoio. Nel frattempo riportate a temperatura ambiente la ganache al cioccolato bianco e trasferitela in una sa-à-poche senza bocchetta. Farcite la base dei biscotti con la ganache. Terminate sovrapponendo i biscotti con il foro, facendo leggermente pressione con le dita. Lasciate riposare per 15 minuti in frigorifero. Decorate infine con lo zucchero a velo: noi abbiamo coperto con un foglio metà del biscotto per creare un motivo accattivante. I biscotti al cioccolato bianco sono pronti.



Cheesecake cotta alle fragole e mascarpone

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
40 minuti + riposo


Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 20 CM

- **Biscotti secchi** 200 g
- **Burro** 120 g

PER IL RIPIENO

- **Mascarpone** 250 g
- **Yogurt** 125 g
- **Formaggio fresco spalmabile** 100 g
- **Zucchero** 150 g
- **Uova** 180 g
- **Farina 00** 80 g

PER LA SALSA DI FRAGOLE

- **Fragole** 300 g
- **Zucchero** 50 g
- **Succo di limone** 1/2

Preparazione. Per la base: versate i biscotti secchi in un mixer e tritateli finemente. Intanto fate sciogliere il burro in un pentolino. Trasferite i biscotti tritati in una ciotola e aggiungete il burro fuso intiepidito. Mescolate bene per amalgamare il composto. Foderate uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm con carta forno e versate all'interno il composto di biscotti. Compattate la base con il dorso di un cucchiaio e create un bordo irregolare alto circa 4 cm. Ponete la base in frigorifero e lasciate raffreddare per circa un'ora (oppure 30 minuti in freezer).

Per il ripieno: versate in una ciotola capiente le uova e lo zucchero e lavorate con le fruste elettriche fino a ottenere un composto liscio e ben montato. Continuando a montare con le fruste, aggiungete il formaggio spalmabile e il mascarpone. Poi unite lo yogurt alle fragole e mescolate ancora. In ultimo versate la farina setacciata e incorporatela con le fruste in modo omogeneo. Riprendete lo stampo e versate la crema ottenuta sulla base di biscotti, poi livellate la superficie con una spatola. Cuocete in forno statico preriscaldato a 165° per circa 50 minuti. Una volta cotta, sfornate e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Per la salsa: lavate le fragole, eliminate il picciolo e tagliatele in 4 spicchi. Versate le fragole in un pentolino insieme allo zucchero e al succo di limone. Cuocete a fuoco medio-alto per circa 7-10 minuti: dovrete ottenere la consistenza di una marmellata densa ma con gli spicchi ancora visibili. Fate intiepidire la salsa alle fragole e poi trasferitela in frigorifero a raffreddare. Quando anche la cheesecake sarà fredda, guarnite la superficie con la salsa distribuendola con il dorso di un cucchiaio. La vostra cheesecake è pronta per essere servita!



Crema al caffè

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
10 minuti + riposo


Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

- **Caffè** 70 g
- **Zucchero** 40 g
- **Panna fresca** 300 g

Preparazione. Fate il caffè con la moka, ne serviranno circa 70 grammi. Poi zuccheratelo e mescolate bene. Lasciate raffreddare il caffè prima a temperatura ambiente qualche minuto e poi riponete in frigo per almeno 2 ore. Quindi versate la panna fresca in una ciotola a sua volta ben fredda.

Montate la panna con le fruste elettriche e non appena sarà semimontata (ovvero non appena inizierà ad avere una consistenza più cremosa), aggiungete il caffè zuccherato in precedenza, ben freddo di frigo, versandolo a filo sulla panna, continuando a far andare le fruste.

Lavorate ancora il composto, fino a montare il tutto completamente. Poi coprite con la pellicola e riponete in frigorifero per almeno un'ora prima di servire la vostra crema al caffè.



Mattonella allo yogurt con frutti di bosco

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
30 minuti + riposo


Cottura
6 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 20X12 CM

- **Yogurt greco** 500 g
- **Panna fresca liquida** 300 g
- **Zucchero a velo** 30 g
- **Miele millefiori** 15 g
- **Gelatina in fogli** 10 g
- **Baccello di vaniglia** 0.5
- **Biscotti al burro** 50 g

PER LA COULIS

- **Mirtilli** 90 g
- **Fragole** 55 g
- **Lamponi** 90 g
- **Zucchero a velo** 20 g
- **Acqua** 10 g

PER GUARNIRE

- **Lamponi** q.b.
- **Mirtilli** q.b.
- **Fragole** q.b.
- **Menta** q.b.

Preparazione. Iniziate a realizzare la coulis: eliminate il picciolo e tagliate le fragole a pezzi. In un pentolino unite alle fragole i mirtilli e i lamponi. Unite anche lo zucchero e l'acqua. Quindi lasciate cuocere per circa 6 minuti, fino a che non si sarà addensata. A questo punto trasferite lo yogurt in una ciotola, aggiungete i semi della bacca di vaniglia, il miele e mescolate. Ponete poi i fogli di gelatina a mollo in acqua fredda per circa 5 minuti. Nel frattempo scaldate 50 g di panna fino a che inizierà a bollire. Spegnete il fuoco, attendete 1 minuto, quindi strizzate delicatamente la gelatina e aggiungetela alla panna; mescolate con un cucchiaio fino a farla sciogliere completamente e fino a quando si sarà intiepidita, quindi aggiungetela al composto di yogurt e mescolate accuratamente con una spatola.

Montate poi gli altri 250 g di panna fresca insieme allo zucchero a velo e unitela al composto di yogurt poco per volta, mescolando dal basso verso l'alto. Non appena avrete incorporato tutta la panna trasferite metà del composto in uno stampo da plumcake, aggiungete anche un po' della coulis posizionandola al centro e lasciando uno spazio dal bordo. Ricoprite con la crema rimasta e livellate la superficie. Poi sbriciolate grossolanamente i biscotti con le mani e ricoprite la base della vostra mattonella. Pressate leggermente con le mani per farli aderire meglio e riponete in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore.

Trasferite i frutti di bosco rimasti in un contenitore dai bordi alti e frullate il tutto con un mixer a immersione. Trascorse le ore di riposo la mattonella sarà solida e compatta. Utilizzando un coltellino seguite il perimetro dello stampo in modo da staccarla poi più facilmente. Posizionate sullo stampo un piatto da portata e poi capovolgete lo stampo per sformare la mattonella. Decorate poi con i frutti di bosco, la coulis e le foglioline di menta. A questo punto servite subito!



Muffin con gocce di cioccolato

RICETTA PER 12 MUFFIN


Preparazione
15 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 12 MUFFIN

- **Burro** 125 g
- **Farina 00** 265 g
- **Zucchero** 135 g
- **Latte intero** 135 g
- **Uova** 110 g
- **Gocce di cioccolato fondente** 100 g
- **Baccello di vaniglia** 1
- **Bicarbonato** 1 cucchiaino
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Lievito in polvere per dolci** 10 g

Preparazione. Lasciate il burro almeno 1 ora fuori dal frigo, per farlo ammorbidire. Unite al burro morbido lo zucchero, lavorate con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso e cremoso. Dopodiché incidete una bacca di vaniglia e raschiate i semi utilizzando il dorso di un coltello. Versate questi ultimi nella ciotola con burro e zucchero. Azionate nuovamente le fruste e aggiungete le uova, anche queste a temperatura ambiente, una alla volta.

Setacciate la farina, il lievito per dolci e il bicarbonato direttamente nella ciotola con il composto. Aggiungete anche il pizzico di sale e azionate nuovamente le fruste per inglobare le polveri. Noterete che l'impasto diventerà più consistente quindi stemperatelo con il latte a temperatura ambiente versato a filo. A questo punto il composto sarà morbido e compatto. Unite 80 g di gocce di cioccolato e mescolate con una spatola per inglobarle, dopodiché trasferite il composto in una sàc-a-poche senza bocchetta, in questo modo potrete effettuare un lavoro più pulito, altrimenti utilizzate pure un cucchiaio.

Sistemate i pirottini di carta in una pirofila da muffin e riempiteli per 2/3, quindi lasciando meno di un centimetro dalla superficie. Ogni muffin dovrà pesare all'incirca 70 g. Sulle tortine versate le gocce di cioccolato rimanenti e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 18-20 minuti in modalità statica. A questo punto i vostri muffin sono pronti per essere gustati.



Fondant au chocolat

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER TORTINI DEL DIAMETRO DI 8 CM

- **Cioccolato fondente** 150 g
- **Zucchero a velo** 90 g
- **Burro** 80 g
- **Farina 00** 20 g
- **Cacao amaro in polvere** 10 g
- **Uova** 2
- **Tuorli** 1
- **Baccello di vaniglia** 1

PER GLI STAMPINI

- **Burro** q.b.
- **Zucchero di canna** q.b.

PER SPOLVERIZZARE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Tritate grossolanamente il cioccolato con un coltello, quindi versatelo in una bastardella per la cottura a bagnomaria, mettendola sopra un padellino riempito con acqua. Mescolate con una spatola per scioglierlo completamente, poi aggiungete il burro. Continuate a mescolare per amalgamare il composto. Una volta pronto spegnete il fuoco e tenete da parte.

Versate le uova e il tuorlo in una ciotola, poi unite lo zucchero a velo e i semi del baccello di vaniglia. Lavorate il composto con le fruste elettriche fino a quando sarà chiaro e spumoso, a quel punto versate all'interno il cioccolato fuso e continuate a mescolare con le fruste per amalgamare bene il tutto. Unite le polveri al composto di uova: setacciate nella ciotola la farina e il cacao amaro, poi mescolate con una spatola per incorporare gli ingredienti.

Prendete gli stampini del diametro di 8 cm con un bordo alto 4 cm, imburrate il fondo e il bordo, poi spolverizzate con lo zucchero di canna (in alternativa potete usare il cacao in polvere oppure lo zucchero a velo). Versate l'impasto riempiendo gli stampini per 2/3, quindi cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 13-15 minuti. A cottura ultimata sfornate subito i vostri tortini. Capovolgete i tortini ancora caldi su un piatto da portata facendo attenzione a non scottarvi. Completate spolverizzando il fondant au chocolat con lo zucchero a velo e servite immediatamente.



Rotolo con panna e fragole

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
40 minuti + riposo


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCOTTO PER UNA TEGLIA 30X40 CM

- **Uova** 245 g
- **Zucchero** 115 g
- **Estratto di vaniglia**
  1 cucchiaino

PER FARCIRE

- **Fragole** 300 g
- **Panna fresca liquida** 500 g
- **Zucchero a velo** 60 g

PER DECORARE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Per la pasta biscotto: versate nella ciotola della planetaria le uova e l'estratto di vaniglia. Azionate la macchina e lentamente versate anche lo zucchero. Lavorate per circa 10 minuti sino a ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso. Aggiungete la farina setacciandola direttamente in ciotola e mescolate delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per incorporarla. Imburrate e rivestite con carta forno una teglia da 30x40 cm. Versate quindi l'impasto nella teglia. Livellate la superficie con una spatolina e cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per 8-10 minuti fino a che la superficie sarà dorata e l'impasto cotto. Intanto preparate un foglio di carta forno e sistematelo sul bancone. Non appena sfornerete la pasta biscotto infatti dovrete capovolgerla subito sul foglio di carta forno, in questo modo resterà umida.

Lasciate intiepidire la pasta prima di eliminare, molto delicatamente, il foglio di carta forno. Poi coprite di nuovo con il foglio di carta forno e lasciate raffreddare completamente. A questo punto lavate le fragole ed eliminate il picciolo. Tagliatele prima a fette, poi a cubetti. Versate la panna fresca fredda in una ciotola; iniziate a montare con le fruste elettriche e versate lentamente lo zucchero a velo. Continuate sino a ottenere una panna soda, ma non troppo montata.

Eliminate il foglio di carta forno e farcite la pasta biscotto con la panna montata. Aiutandovi con una spatola spargetela bene su tutta la superficie. Spargete sopra le fragole e sollevando la carta forno arrotolate il rotolo dal lato più corto. Stringetelo delicatamente e fate in modo che la chiusura del rotolo risulti verso il basso. Chiudetelo nuovamente nella carta forno e trasferite in frigorifero per 30 minuti. Riprendete quindi il rotolo e scartatelo. Spolverizzate con lo zucchero a velo, se dovesse essere necessario rifilatelo, poi tagliatelo a fette e servitelo.



18+

WHAT IS AVAXHOME?

Budino al cioccolato e coulis di lamponi

RICETTA PER 2 PERSONE


Preparazione
20 minuti + riposo


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER DUE BUDINI

- **Latte intero** 230 g
- **Burro** 40 g
- **Zucchero** 80 g
- **Cioccolato fondente** 80 g
- **Amido di mais** 25 g

PER LA COULIS

- **Lamponi** 100 g
- **Fragole** 100 g
- **Zucchero** 50 g

PER GUARNIRE

- **Panna fresca** 40 g
- **Lamponi** 2
- **Menta** q.b.

Preparazione. Tritate il cioccolato fondente e ponetelo a sciogliere a bagnomaria. Aggiungete il burro e mescolate per far sciogliere completamente il composto. Mettete a bollire il latte in un altro pentolino e quando sfiorerà il bollore, toglietelo dal fuoco e unite il cioccolato fuso, mescolando con una spatola. In una ciotola miscelate lo zucchero con la maizena e versateli, sempre mescolando, nel composto di cioccolato e latte. Rimettete il pentolino sul fuoco e continuate a mescolare fino a quando la crema non si sarà leggermente addensata e velerà la spatola. Prendete gli stampini e versate il composto fino al bordo e lasciate raffreddare per almeno 3 ore, prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

Per fare la coulis: lavate i lamponi e le fragole, togliete da queste ultime le foglioline verdi e tagliatele grossolanamente, ponetele in un pentolino e versate anche i lamponi. Quindi unite lo zucchero e fate cuocere a fuoco basso finchè le fragole non saranno morbide. Passate la polpa ottenuta al colino, aiutandovi con una spatola morbida. Potete dividere la coulis in piccoli contenitori per poi servirla insieme a ciascun budino.

Quando il budino si sarà solidificato, passate la lama di un coltellino intorno al bordo per staccare più facilmente dallo stampo; rovesciate il budino su un piatto da portata. Quindi montate la panna fresca con fruste elettriche o nella planetaria e ponetela in una sac-à-poche. Decorate il budino con un ciuffo di panna montata, un lampone fresco e qualche fogliolina di menta e servite con accanto la coulis.



Ciambellone

RICETTA PER 10 PERSONE


Preparazione
10 minuti


Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 27 CM

- **Uova** 230 g
- **Latte intero** 150 g
- **Burro** 160 g
- **Zucchero** 250 g
- **Farina 00** 300 g
- **Lievito in polvere per dolci** 16 g
- **Scorza di limone** q.b.

PER GUARNIRE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Per prima cosa assicuratevi che gli ingredienti freddi da frigo restino per un po' a temperatura ambiente, sarà più facile lavorarli. Quindi ponete il burro a pezzetti in una ciotola, aggiungete lo zucchero e lavorateli con le fruste elettriche.
Ci vorranno 1-2 minuti affinché il composto risulti morbido e omogeneo. A questo punto, con le fruste ancora in funzione e a velocità un po' più bassa, aggiungete le uova un po' alla volta.

Proseguite mescolando con le fruste elettriche e quando il composto sarà ben amalgamato versate il latte a filo.
Versate la farina setacciata e il lievito, mescolate ancora con le fruste per ottenere un composto liscio e senza grumi, a questo punto aromatizzate con la scorza di limone grattugiata.

Imburrate uno stampo da ciambellone del diametro di 27 cm versate il composto e distribuitelo con una spatola in modo uniforme oppure ruotate lo stampo tra le mani.
Cuocete il ciambellone in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti posizionando lo stampo sul ripiano più basso del forno. A fine cottura fate sempre la prova dello stecchino.
Quindi sfornate il dolce e lasciatelo intiepidire così senza rimuovere dallo stampo. Quando il dolce sarà tiepido, sformatelo, quindi spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo.



Creme brulèe

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER 6 COCOTTE DELLA CAPACITÀ DI 150 ML

- **Panna fresca** 500 g
- **Latte** 125 g
- **Tuorli** 8
- **Zucchero** 130 g
- **Baccello di vaniglia** 1

PER GUARNIRE

- **Zucchero** q.b.

Preparazione. Versate il latte e la panna in un pentolino, aggiungete la bacca di vaniglia e i semi. Quindi portate dolcemente a bollore. Nel frattempo mettete i tuorli in una ciotola insieme allo zucchero. Mescolate delicatamente i tuorli con una frusta avendo cura di non sbatterli per non renderli spumosi. Quando il composto di latte e panna sarà arrivato a bollore, eliminate il baccello di vaniglia e versatelo a filo nella ciotola con i tuorli, mescolando continuamente per ottenere un composto omogeneo. Risulterà molto liquido.

Sistemate 6 cocotte in una teglia dal bordo alto. Riempite le cocotte con il composto ottenuto, che avrete precedentemente filtrato con un colino. Poi dovrete versare dell’acqua bollente nella teglia fino a ricoprire un terzo dell’altezza delle cocotte, per cuocere la crema a bagnomaria. Cuocete in forno statico preriscaldato a 140° per circa 70 minuti, fino a quando la superficie non risulterà dorata e compatta.

Sfornate le cocotte, cospargete la superficie con lo zucchero e utilizzate un cannello per ottenere una crosticina croccante e caramellizzata. In alternativa potete mettere le cocotte in forno sotto il grill per qualche minuto.







Crostata morbida al cioccolato

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
30 minuti

**INGREDIENTI
PER LA BASE (PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 22 CM SUL FONDO E 24 CM IN SUPERFICIE)**

- **Cioccolato fondente** 100 g
- **Burro** 100 g
- **Uova** 130 g
- **Farina 00** 85 g
- **Zucchero** 80 g
- **Lievito in polvere per dolci** 2,5 g

PER LA GANACHE

- **Cioccolato al latte** 215 g
- **Panna fresca liquida** 120 g

PER UNGERE LO STAMPO

- **Burro** q.b.
- **Farina 00** q.b.

PER DECORARE

- **Frutti di bosco** q.b.
- **Menta** q.b.

Preparazione. Tirate fuori dal frigo il burro per farlo ammorbidire. Tritate il cioccolato fondente, ponetelo in una ciotola e fatelo sciogliere a bagnomaria; in alternativa potete utilizzare il microonde, basterà azionarlo pochi secondi per volta e mescolare man mano in modo che non bruci. A fuoco spento aggiungete il burro a cubetti e mescolate energicamente in modo da amalgamarlo completamente.
Tenete da parte e passate a montare le uova aggiungendo lo zucchero poco per volta. Ci vorranno circa 10 minuti per ottenere un composto chiaro e gonfio. A questo punto unite il cioccolato fuso con il burro. Continuate a lavorare il tutto a media velocità. Ora setacciate la farina e il lievito direttamente nella ciotola e incorporate le polveri con le fruste elettriche, questa volta a bassa velocità.

Ottenuto un composto uniforme trasferitelo nello stampo, precedentemente imburrato e infarinato. Livellate la superficie e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti. Una volta che la torta sarà cotta, sfornatela, lasciatela intiepidire quindi capovolgetela su un piatto da portata.
Sollevate delicatamente lo stampo, lasciate raffreddare.

Per la ganache: versate la panna in un pentolino e portatela a sfiorare il bollore. Intanto tritate finemente il cioccolato al latte e trasferitelo in una ciotola. Non appena la panna sarà ben calda versatene una piccola parte sul cioccolato. Mescolate subito, poi aggiungete la panna restante in 2 volte e continuate a mescolare delicatamente fino a ottenere un composto liscio, facendo attenzione a non incorporare aria. Mettete la ganache in frigorifero per 10-15 minuti in modo che raggiunga la giusta consistenza. A questo punto versate la ganache nella cavità della torta e distribuitela uniformemente sull'intera superficie. Decorate con frutti di bosco e foglioline di menta.



Torta di mele invisibili

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 20 CM DI DIAMETRO

- **Mele Fuji** 450 g
- **Farina 00** 250 g
- **Latte intero** 150 g
- **Burro** 125 g
- **Zucchero** 125 g
- **Uova** 180 g
- **Lievito in polvere per dolci** 10 g
- **Scorza di limone** 1
- **Baccello di vaniglia** 1

PER UNGERE LO STAMPO

- **Burro** q.b.
- **Farina 00** q.b.

PER SPOLVERIZZARE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Sciogliete il burro al microonde o in un pentolino a fiamma molto bassa, poi tenetelo da parte e lasciatelo intiepidire. In una ciotola capiente versate le uova, lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia, mescolate il tutto con una frusta. Unite la scorza di limone grattugiata e il burro fuso intiepidito e mescolate ancora per amalgamare. Setacciate la farina direttamente nella ciotola, mescolando per incorporarla. Incorporate anche il lievito setacciato. Infine aggiungete il latte a filo, continuando a mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Tenete da parte l'impasto e occupatevi delle mele: lavatele e dividetele a metà, poi rimuovete la parte centrale del torsolo con i semini aiutandovi con uno scavino o un coltellino. Affettate le mezze mele dal lato corto con una mandolina così da ottenere delle fettine di circa 2 mm di spessore.

Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera di 20 cm e distribuite 2 cucchiai di impasto sul fondo, poi adagiatevi sopra uno strato di fettine di mele, senza sovrapporle. Ricoprite con un altro strato di impasto e continuate ad alternare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Completate la torta con uno strato abbondante di impasto e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 50 minuti. Una volta cotta, sfornate e lasciate raffreddare nello stampo. Spolverizzate con zucchero a velo.



Crepes alla crema di nocciole

RICETTA PER 14 CREPE


Preparazione
10 minuti + riposo


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 14 CREPES DEL DIAMETRO DI 18 CM

- **Uova** 3
- **Farina 00** 250 g
- **Latte intero** 500 ml
- **Burro** 40 g

PER UNGERE LA PADELLA

- **Burro** q.b.

PER FARCIRE

- **crema spalmabile alle nocciole** 420 g
- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Iniziate sciogliendo dolcemente il burro in un pentolino. Lasciatelo intiepidire e nel frattempo rompete le uova in una ciotola dai bordi alti. Mescolate con una frusta e unite il latte. Aggiungete ora il burro tiepido e mescolate ancora. Posizionate un colino sul recipiente e poi setacciate la farina nella ciotola mescolando con una frusta per farla assorbire fino a ottenere un composto omogeneo, vellutato e privo di grumi. A questo punto coprite la ciotola con della pellicola alimentare e lasciate riposare per almeno 30 minuti in frigorifero.

Mescolate l'impasto per farlo rinvenire e poi scaldate una crepiera da 18 cm (o una padella antiaderente sempre della stessa misura) e ungetela con una noce di burro. Versate un mestolo di impasto sufficiente a ricoprire la superficie della padella: potete aiutarvi con l'apposito stendi pastella per crepes oppure ruotare la padella fino a distribuire il composto uniformemente; si consiglia di eseguire queste operazioni molto in fretta, poiché la pastella cuoce rapidamente. Trascorso circa 1 minuto a fuoco medio-basso, dovreste notare una leggera doratura e potrete girare la crepe aiutandovi con una paletta. Cuocete anche l'altro lato per 1 minuto circa.

Trasferitela su un piatto da portata o su di un tagliere. Ripetete questa operazione fino a finire l'impasto, ungendo di volta in volta la crepiera: dovreste ottenere così 14 crepes. Impilatele una sopra l'altra così resteranno morbide. Utilizzando un cucchiaio trasferite al centro di ogni crepe circa 30 g di crema di nocciole, poi con il dorso del cucchiaio spargetela su tutta la superficie. Richiudete ora a metà ogni crepe e ancora a metà, in modo da ottenere un triangolo. Trasferitele su un piatto, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite subito.



Plumcake pere e cioccolato

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
20 minuti


Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 27X11 CM

- **Burro** 200 g
- **Zucchero** 200 g
- **Miele** 50 g
- **Uova** 115 g
- **Farina 00** 250 g
- **Cacao amaro** 25 g
- **Latte intero** 200 g
- **Lievito per dolci** 10 g
- **Cioccolato fondente** 150 g
- **Pere kaiser** 700 g
- **Baccello di vaniglia** 1

PER SPOLVERIZZARE

- **Zucchero a velo** q.b.

Preparazione. Tritate grossolanamente il cioccolato fondente con un coltello, poi trasferitelo in una bastardella e fatelo sciogliere a bagnomaria. Lasciatelo intiepidire. Intanto in una ciotola setacciate la farina, il cacao amaro e il lievito per dolci. Mescolate le polveri. In una ciotola a parte ponete i pezzetti di burro ammorbidito, lo zucchero semolato, il miele e i semi estratti dalla bacca di vaniglia. Montate il composto con le fruste elettriche fino a quando non risulterà chiaro e spumoso poi incorporate anche le uova, continuando a montare.
Per ultimo versate il cioccolato precedentemente fuso.
Ora unite al composto anche le polveri setacciate, poco alla volta, senza smettere di montare con le fruste. Infine versate a filo il latte e mescolate fino a quando non otterrete un composto omogeneo.

Sbucciate le pere avendo cura di mantenere il picciolo, poi pareggiate con un coltello la parte inferiore.
Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake con un bordo alto 8 cm (in alternativa potete imburrarlo e poi foderare il fondo e i bordo con la carta da forno). Distribuite uno strato di impasto all'interno dello stampo, poi adagiate le pere sbucciate in modo che stiano in posizione verticale, con il picciolo rivolto verso l'alto.

Trasferite il resto del composto in una sac-à-poche e terminate di riempire lo stampo distribuendo l'impasto tutto intorno alle pere, lasciando fuori solo i piccioli. Cuocete la torta in forno statico preriscaldato a 170° per 75 minuti, se durante la cottura il plumcake dovesse scurirsi eccessivamente copritelo con della carta di alluminio. A cottura ultimata sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare, poi sformatelo e spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo.



GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI

Supplemento di

GialloZafferano

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Metella Ronconi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: **MONDADORI MEDIA S.p.a.**
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: EFFE PRINTING S.r.l.
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: PRESS-DI S.r.l.
20054 Segrate (Mi)

GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI


22201
9 772532 353459

IN EDICOLA IL 3 DICEMBRE 2022 - € 2,00